

Simone

de Montrouge

Notre Formule Brunch 26€

1 boisson chaude au choix (café, thé ou chocolat)

Orange pressé, viennoiserie

Oeufs brouillés (supp bacon +1,5€)

Pommes grenailles, aubergines et champignons,

Fromage blanc aigrette,

Pudding chocolat et caramel

+option Mimosa orange 7€

Nos Oeufs

Omelette ou oeufs brouillés 8€

+Option: Bacon grillé 1,5€

Nos plats du jour

Porto Bello rôti 17€

Mariné à l'asiatique, purée de patate douce vanillée, mousse chèvre noisette miel et noisette concassée

+Option: Jambon sec d'auvergne 2.5€

Rôtie de veau 17,5€

Risotto de citron et persil, poêlées de courgettes et crème moutarde à l'ancienne et ciboulette

Nos douceurs

Verrine Simone 8.5€

Financiers aux amandes, compotée abricot, abricots rôtis aux herbes de provence, miel et ganache chocolat blanc.

Mi-Cuit chocolat 8€

Insert caramel, crème anglaise tonka et noisettes concassées

+Option: Glace vanille 1.5€

Simone

de Montrouge

Notre sélection de vins

(Proposé au verre de 14cl, en pichet de 46cl ou à la bouteille)

Rouges

Yin Yang Vin du Languedoc de la maison Sauzet. Puissant et élégant

6,1€ - 20,2€ - 33€

Brouilly Grand cru du Beaujolais de chez André Vonnier. Fruité et gourmand

5,7€ - 18,5€ - 30€

Côtes du Rhône Maison Ogier. Équilibré et profond

5,2€ - 17,5€ - 28€

Château Patache d'Aux Cru bourgeois du Médoc. Subtile et authentique

50€ Bouteille uniquement

Blancs

Chablis Un incontournable ! Domaine Laroche, minérale et agréable

10,5€ - 34,3€ - 56€

Chardonnay Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Note de fruits frais avec une belle rondeur

5€ - 17€ - 26€

Le blanc de Julie Vin du sud ouest du château Lagrezette. Élégant avec longueur en bouche

6,2€ - 20,3€ - 33€

L'inédit Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Douceur et moelleux

5€ - 17€ - 26€

Rosés

Esprit gassier Côtes de provence de la maison Gassier. Gourmand et intense

40€ seulement en bouteille

Roseberry 100% Malbec du château Lagrezette. Note d'agrumes et de fleurs

6,9€ - 23€ - 37,5€

Côte de Provence Cuvée César Brezillou. Frais et fruité

5.2€ - 17.5€ - 28€

Pétillants

Prosecco Borgo dei ciliegi

7,5 - 45€

Champagne Veuve Pelletier

65€ Bouteille seulement

Champagne Philipponnat

105€ Bouteille seulement

Simone

de Montrouge

Bières et Cidres

Pression 25cl/50cl

La bière de Simone 4,5€/7€

Delirium tremens 5€/9€

Blanche (LBF) 5€/9€

Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - Heineken 00% 7€

Heineken 00% 7€ - Desperados 7€

LBF ambrée 6,9€

Cidre bio Alain Milliat 7€

Levrette (bière cerise) 7,1€

Cidre bio 00% Sassy 8€

Soft

Sodas

Coca-cola ou Zéro 33cl 4,7€

Perrier 33cl 4,7€

Orangina 25cl 4,5€

Limonade artisanal 33cl 4,7€

Ginger beer 25cl 4,5€

Tonic water 20cl 4,7€

Jus de fruits *Bio*

Abricot "Meneau" 25cl 5,5€

Ananas "Meneau" 25cl 5,5€

Fraise Framboise "Meneau" 25cl 5,5€

Tomate "Alain Milliat" 20cl 5€

Poire Williams "Alain Milliat" 20cl 5€

Eaux minérales

Evian 33cl 4,5€

Evian 50cl/100cl 5€/7,5€

S.Pellegrino 50cl/100cl 5€/7,5€

Boissons maison

Thé glacé au Yuzu 5€

Orange pressée 5,5€

Citron pressé 5€

Boisson chaudes

Café

Expresso 2,3€

Latte 4,5€

Cappuccino 5€

Café viennois 5€

Double expresso 4,6€

Noisette 2,5€

Thé 4,8€

Vert menthe

Vert sencha

Jasmin

Fruits rouges

Earl grey

Rooibos aux épices

Chocolat/autre

Chocolat chaud à l'ancienne 5€

Grand chocolat chaud 5,5€

Chocolat viennois 5,5€

Chai latte 5€

Toutes nos boissons à base sont possibles avec du lait végétal. Supp 0,8€